

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

zerschleichen, gib Limoniesaft darein, und begieße die mit Semmelbröseln bestreute Zunge, nach diesem ist sie fertig.

Neunter Abschnitt.

Von Pasteten und Wandeln an Fleisch = und Fasttügen.

Alpastete.

Belege den Boden einer runden Pastete von gutem Teige mit Limonieschalen, Kaprie, klein geschnittenen Rosmarin und Sardellen, auch Lorbeerblätter, und Scharlotten = Zwiebeln, reibe den Al mit Pfeffer und Salz, schneide ihn in beliebende Theile oder Stücke, gib solche in die Pastete, so zwar, daß der Schweif in der Mitte, und die übrigen Stücke im Ring, der Kopf aber auswendig, und zwischen zwey Alstückchen, ein gesottener Edelkrebs zu liegen komme, oben belege den Al mit allen erst erwähnten Sachen, beschließe die Pastete, und laß sie backen.

Äpfeln im Schlafrock.

Mache einen guten Buttermteig, wie bewußt, schäle Äpfeln, die nicht gar groß sind, und nimm ihnen die Gräthen sauber heraus, dann walche den Teig gut Messerrücken dick aus, schneide mit einem warmen Messer